DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL" (A REVIEW FOR HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS etc.)
„JOURNAL DES RESTAURATEURS CAFETIERS ET HOTELIERS"
„DAS GASTHAUS" (ZWEIWOCHENSCHRIFT)

PRZEDPŁATA: Kwartalnie 2,— zł z dostawą. Dla Gdańska 2,— guld.
REDAKCJA I ADMINISTRACJA POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277
Pozostałe warunki zamieszczone są na ostatniej stronie tekstowej numeru.

ROCZNIK XIV. POZNAŃ, 16—31 SIERPNIA 1927. NR. 16

III Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń Restauratorów.

Jak wiadomo, w dniu 23 czerwca r. b. odbył się III. Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń Restauratorów w Warszawie. Po wysłuchaniu Mszy św. w kościele św. Aleksandra zebrali się delegaci o godz. 10-ej w sali restauracji „Warszawianka", przy ul. Nowy Świat nr. 5.

Obrady zagaił krótkiem przemówieniem prezes Centrali p. Sobczyński, proponując na marszałka Zjazdu prezesa Maksymowicza ze Lwowa, co zebrani przyjęli przez aklamację.

Po objęciu przewodnictwa marszałek Maksymowicz zaproponował następujący skład prezydjum:

Wicemarszałkowie pp. prezes F. Sobczyński, prezes E. Davison, prezes S. Wołkowski, prezes J. Wróblewski, wiceprezes E. Rozenzweig, prezes M. Bawarski, prezes R. Antoniewicz. Sekretarze: redaktor S. Garztecki i prezes E. Kowalski. Powyższy skład prezydjum przyjęto en bloc przez aklamację.

Ogłoszony porządek obrad opiewał co następuje:

1. o godz. 10-ej rano otwarcie Zjazdu, powitanie gości i delegatów przez prezesa Centrali p. F. Sobczyńskiego,
2. wybór przewodniczącego i prezydjum Zjazdu,
3. odczytanie listy obecnych i sprawdzenie pełnomocnictw delegatów,
4. odczytanie protokółu poprzedniego Zjazdu,
5. sprawozdanie z działalności Centrali za rok ubiegły:
   a) ogólne, b) kasowe, c) komisji rewizyjnej.
6. Referaty:
   a) prezes K. Maksymowicz (Lwów), „Wyniki stosowania ustawy antialkoholowej",
   b) prezes J. Wróblewski (Warszawa), „Stosunek urzędów skarbowych do restauracyj, hoteli i pensjonatów",
   c) prezes Antoniewicz (Poznań), „Sytuacja restauratorów z powodu redukcji",
   d) prezes M. Bawarski (Nakło), „Celowa walka z alkoholizmem",
   e) dyrektor „Targu Poznańskiego", M. Krzyżankiewicz (Poznań), „Dodatnie wyniki urządzania wystaw dla zawodu restauracyjnego i hotelarskiego";
7. dyskusja nad referatami,
8. wybór komisji celem załatwienia wniosków,
9. wnioski delegatów,
10. wybory władz Centrali Stowarzyszeń: a) Wydziału Centrali, b) Prezydjum Wydziału, c) Komisji Rewizyjnej, d) Sądu polubownego,
11. uchwalenie rezolucji,
12. zamknięcie Zjazdu.

Po ukonstytuowaniu się prezydjum i zatwierdzeniu porządku dziennego zabrał głos marszałek Maksymowicz, który podziękowawszy za wybór wypowiedział pod adresem Zjazdu przekonanie, iż nie bacząc na nieliczny udział delegatów, słowa zjazdu winny być ważkiemi i usłyszanemi przez tych, od których zależy los nietylko 35 000 koncesjonarjuszy w Polsce, lecz setek tysięcy rodzin, utrzymywanych przez zawód restauracyjny i hotelarski.

Mały udział delegatów mówca przypisuje apatji, jaka ogarnia właścicieli zakładów wskutek stosowania ustaw, godzących w ich egzystencję. Dla zmiany tych krzywdzących ustaw musimy wciąż organizować nasze siły, i jeżeli nie chcemy być obywatelami 2-ej klasy, musimy zwrócić baczniejszą, niż dotychczas uwagę na kwestje samoobrony. Wyrazami pozdrowienia od m. Lwowa i życzeniem pomyślnych rezultatów obrad zakończył marszałek Maksymowicz swe przemówienie.

Zkolei prezes Sobczyński skonstatował, że na Zjazd przybyło 45 delegatów oraz nadesłane zostały 2 pełnomocnictwa. Nieobecność usprawiedliwili Śląsk Górny i Zakopane.

Na wniosek prez. Sobczyńskiego Zjazd uchwalił nie odczytywać protokółu poprzedniego II Zjazdu, pozostawiając prawo każdemu z delegatów przed końcem obrad wnieść ewentualne sprzeciwy lub poprawki do takowego.

Sprawozdanie z działalności Centrali za rok ubiegły złożył prezes Sobczyński, podnosząc poszczególne momenty interwencji prezydjum Centrali w Ministerstwach Skarbu, Spraw Wewnętrzn. i Przem. i Handlu w sprawach wykonywania ustawy antialkoholowej, redukcji koncesyj i wykupywania patentów sezonowych.

Ze sprawozdania tego widać, iż *ogółem wpłynęło do kasy Centrali* za okres sprawozdawczy *zł 1 028,68* wydatki wyniosły zł 3 015,93, saldo kasowe na dzień 8-go czerwca 1927 roku wynosi zł 715,05.

Skarbnik podkreślił przy tej okazji opieszałość członków Centrali we wnoszeniu przypadających składek.

W imieniu komisji rewizyjnej p. Pobratym odczytał protokół komisji z dnia 8 czerwca 1927 roku. Komisja stwierdza, iż sprawdziła wszelkie dowody wpływów i rozchodów kasy Centrali za okres sprawozdawczy i wnosi o udzielenie Zarządowi absolutorjum.

Następnie wygłosili referaty:

1. prezes J. Wróblewski „Stosunek Urzędów Skarbowych do restauracyj, hoteli i pensjonatów". W referacie swoim mówca poddał krytyce praktyki Urzędów Skarbowych, nie uznających przy wymiarze podatków dowodów, w postaci prawidłowo prowadzonych książek handlowych, nie powołujących do komisji przedstawicieli zainteresowanych zawodów przy decydowaniu ich spraw i nie załatwiających miesiącami odwołań.

Wkońcu referent składa następujący wniosek:

„Centrala wystąpi do Sejmu, Ministerstwa Skarbu i Izb Skarbowych z memorjałami o zmianę systemu wymiaru przez Urzędy Skarbowe podatków w hotelach, restauracjach i pensjonatach".

2. prezes Antoniewicz referuje „Sytuację restauratorów z powodu redukcji".

Omówiwszy na wstępie stosowanie art. 5 i 6 ustawy antialkoholowej z roku 1920, mówca poddaje surowej krytyce odnośne Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z 27 grudnia 1924 roku, dzięki któremu ciężar zabezpieczenia inwalidów, którzy walczyli za całe państwo, został rzucony na barki jednego tylko zawodu restauracyjnego, który dzisiaj jest w upadku. Zwracając wkońcu referatu uwagę na specjalną sytuację Wielkopolski i Pomorza, referent przedkłada Zjazdowi do uchwalenia następujących 20 rezolucyj:

1. ażeby wszystkie miasta poniżej 10 000 mieszkańców zaliczone zostały do IV klasy miejscowości;
2. zniesienie opłat od świadectw przemysłowych i akcyzowych;
3. klasyfikację lokali restauracyjnych pod względem patentów akcyzowych na trzy kategorje w każdem mieście;
4. zniesienie pobierania opłat przez komuny od patentów akcyzowych oraz specjalnych podatków od wynajmu lokali w hotelach, jak i od spożycia w pewnych godzinach nocnych;
5. uchylenie zakazu sprzedaży alkoholu w dnie targowe i jarmarki w miastach nie powiatowych;
6. wyższy rabat od butelkowej sprzedaży wódek monopolowych;
7. nieudzielanie osobom niekoncesjonowanym patentów jednodniowych na sprzedaż wyrobów alkoholowych;
8. przedłużenie terminu likwidacyjnego do 30-go grudnia 1927 roku i dla tych, którym odebrano koncesje na podstawie art. 81;
9. by przy odbieraniu koncesyj władze skarbowe żądały opinji naszych organizacyj;
10. zniesienie zastosowania kar więzienia za przekroczenie sprzedawania napojów alkoholowych w dnie zakazane;
11. wniesienie przez rząd 4-ej noweli do ustawy antialkoholowej na najbliższą sesję sejmową;
12. zniesienie wszelkich opłat akcyzowych od wyrobu wina krajowego i piwa;
13. zmniejszenie względnie zupełne zniesienie podatku obrotowego, a natomiast podwyższenie podatku dochodowego;
14. zmniejszenie podatku od lokali na hotele, ponieważ ryczałtowe pobieranie podatku, rozciągniętego i na pokoje niezajęte w hotelach jest niezgodne z duchem ustawy;
15. zniesienie przymusu stosowanego przez Urzędy Skarbowe do handlujących towarami tytoniowemi do nabycia tylko u tych składników, których im Urzędy wskażą;
16. ustabilizowanie podatków i opłacanie ich w równych ratach kwartalnych;
17. by składnice odnosiły się do kupców odbiorców w sposób pożądany i zarzuciły system szkodliwie uprawianej biurokracji;
18. zreferowanie szkoły dokształcającej dla uczniów zakładów gastronomicznych i kulinarnych do wyżyny potrzeb;
19. by Ministerstwo Skarbu poleciło Izbom Skarbowym zawiadamianie naszej organizacji o wydanych okólnikach w sprawach koncesyjnych i podatkowych;
20. ażeby zaniechano projektu wliczenia restauratorom do podatku obrotowego pobieranych od kelnerów (10 lub 15) procentów.

Nakoniec żąda mówca przywrócenia pełnej sprzedaży napojów alkoholowych w restauracjach dworcowych.

3. *prezes K. Maksymowicz:* „Wyniki stosowania ustawy antialkoholowej". Na wstępie mówca robi uwagę, że forum, przed którem przemawia, już od kilku lat podziela całkowicie tezy i rezolucje referentów, a sprawami omawianemi tutaj zajmują się nietylko Zjazdy, lecz i zebrania w każdem poszczególnem stowarzyszeniu. Przechodząc do omówienia wyników stosowania ustawy antialkohol. mówca stwierdza, iż ustawa ta, narzucona przez Sejm wbrew opinji społeczeństwa, w całej swej osnowie nie została wykonana. Ponieważ rząd nie jest w stanie dopilnować jej wykonania, przeto jest ona źródłem demoralizacji urzędników i policji. W zakończeniu mówca wyraża nadzieję, że nadchodzi już pora, aby w nowym Sejmie znaleźli się ludzie, którzy potrafią obronić nasz zawód. Po zakończeniu referatu prezes Maksymowicz przedstawia Zjazdowi następującą rezolucję:

„Zważywszy, że ustawa antialkoholowa w swem istnienu nie przyniosła żadnej korzyści społecznej, a tem więcej państwowej, a na domiar złego utrudnia wykonywanie przemysłu gospodnio - restauracyjnego, — Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i pokrewnych zawodów w Rzeczypospolitej Polskiej uchwala odnieść się do Rządu i czynników miarodajnych o natychmiastowe zniesienie względnie zawieszenie ustawy antialkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 roku".

4. *prezes M. Bawarski: „Celowa walka z alkoholizmem"*. Referent stanął na stanowisku, że i restaurator winien prowadzić walkę z alkoholizmem, gdyż leży to naprawdę w dobrze zrozumiałym jego własnym interesie. Omówiwszy historję ustaw antialkoholowych w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej i Norwegji i wyniki ich stosowania w tych państwach, mówca zatrzymuje się nad walką z alkoholizmem, prowadzoną jakoby przez rząd w Polsce, gdzie na tę walkę przeznaczone jest ustawowo 1% dochodu z Monopolu Spirytusowego, i konstatuje, że *u nas prowadzi się walkę, ale nie z alkoholizmem, lecz z restauratorem wykonywującym swój zawód w warunkach jaknajbardziej niesprzyjających.*

Mówca piętnuje obłudę w tej akcji ze strony czynników, które jakoby w imię walki z alkoholizmem niszczą zawód restauracyjny, a z drugiej strony udostępniają w najszerszych rozmiarach nabywanie spirytusu „dla celów „domowo - leczniczych" przez ludność i *zobowiązują koncesjonarjuszy pod grozą surowych kar, aż do utraty koncesji, do sprzedawania w jaknajwiększych ilościach wyrobów monopolu spirytusowego.* Potęgowanie alkoholizmu przez rząd mówca widzi w jego polityce fiskalnej w stosunku do wina owocowego i piwa, obłożonych kolosalną akcyzą. Zwłaszcza *podatek od wina owocowego w wysokości 97 groszy od butelki* utrudnia rozwój tego przemysłu w Polsce i godzi w podstawy rzeczywistej walki z alkoholizmem.

Przedstawiwszy w wyczerpującym wywodzie ważne znaczenie rozpowszechnienia spożycia win owocowych, jako jednego z najskuteczniejszych środków walki z alkoholizmem, referent żąda w zakończeniu zupełnego zniesienia akcyzy od win owocowych i znacznego obniżenia od piwa.

5. *Dyrektor Krzyżankiewicz: „Dodatnie wyniki urządzenia wystaw dla zawodu restauracyjnego i hotelarskiego".*

Poruszywszy na wstępie swego referatu stwierdzoną już na Zjeździe Wydziału Centrali 7 lutego rb. potrzebę urządzania podobnych wystaw, referent podaje szczegółowy program mającej się odbyć w Poznaniu we wrześniu i październiku roku bieżącego wystawy przemysłu restauracyjnego i hotelarskiego i wskazuje na najważniejsze wyniki podobnej wystawy t. j. wskazanie, jak powinny być w Polsce odnowione warsztaty pracy w tych zawodach i zapoznanie się z najnowszemi metodami racjonalnej gospodarki w restauracjach i hotelach.

Dyskusja nad wygłoszonemi referatami rozpoczęła się na wniosek prezesa Antoniewicza od referatu ostatniego, t. j. w sprawie wystawy.

W dyskusji nad tą sprawą zabierali głos pp. prezes Antoniewicz, prezes Bawarski i redaktor Garztecki. Wszyscy mówcy popierali tezy referenta i wskazali na konieczność wzięcia udziału jaknajliczniejszego w wystawie przez restauratorów i hotelarzy z całej Polski.

Redaktor Garztecki zwrócił uwagę na niepożądany objaw nieskoordynowania poczynań w zakresie wystaw, wyrażający się w tem, że w tymże czasie (koniec września i początek października r. b.), urządza się dwie wystawy o identycznym programie, w Poznaniu i w Katowicach i zwrócił się do dyr. Krzyżankiewicza z projektem porozumienia się z komitetem wystawy w Katowicach, aby ten ostatni odstąpił od urządzania w Katowicach wystawy wzgl. odłożył ją na rok przyszły. Następnie red. Garztecki wniósł projekt stworzenia przy Centrali Stowarzysz. lokalnego komitetu propagandy wystawy poznańskiej i nalegał na konieczność wzięcia udziału w tej wystawie przez Centralę w formie wystawienia tablic graficznych, ilustrujących gospodarcze znaczenie dla państwa zawodów restauracyjnego i hotelarskiego.

Po ukończeniu dyskusji prezes Maksymowicz wniósł następującą rezolucję:

„Zjazd uchwala przyjąć referat dyr. Krzyżankiewicza do wiadomości i poprzeć propagandowo i czynnie we wszystkich dzielnicach urządzenie wystawy przemysłu restauracyjnego i hotelarskiego w Poznaniu".

Następnie został uchwalony znaczną większością głosów wniosek ograniczenia przemówień w dyskusjach do 5-ciu minut.

Przystąpiono do omówienia działalności Centrali za rok ubiegły.

Dyskusję otworzył wniosek formalny delegata z Krakowa, syndyka Związku zachodniej Małopolski dr. Silbersteina, który zażądał uzupełnienia sprawozdania podaniem do wiadomości Związku informacji, jaki los spotkał cały szereg poleceń i uchwał, przyjętych na 2-im Zjeździe w Krakowie?

Po przyjęciu tego wniosku formalnego przez Zjazd prezes Sobczyński uzupełnił swoje sprawozdanie w myśl wnioskodawcy, a ponadto dodatkowo uzupełnił je marszałek Maksymowicz.

W toku dyskusji przemawiali pp. Wołkowski, Żak, Kowalski, Piosek, Rozencweig, Jabłonowski, Bawarski i Antoniewicz.

Mówcy poddali wyczerpującej krytyce działalność Centrali za rok ubiegły i starali się wskazać przyczyny niedomagań w tej działalności na przyszłość, jeżeli organizacja ma istnieć i przynosić realne korzyści zrzeszonym.

Odpowiedział wszystkim mówca prezes Sobczyński, zwracając uwagę *na najważniejszą przyczynę niedomagań, wynikającą z pustek w kasie Centrali* i niemożności wskutek tego zorganizowania prawidłowego aparatu wykonawczego przy Prezydjum Centrali, w postaci sekretarjatu i syndykatu, co Centrala kilkakrotnie już uchwalała, lecz na co nigdy nie zostały wpłacone do kasy Centrali choćby minimalne fundusze.

Po zakończeniu dyskusji uchwalono następujące dwie rezolucje:

a) Zjazd delegatów przyjmuje do zatwierdzającej wiadomości sprawozdanie z działalności Centrali za rok ubiegły,
b) Zjazd Delegatów wzywa nowy, mający się ukonstytuować na dzisiejszym Zjeździe, Zarząd, aby na pierwszem posiedzeniu Wydziału zdał sprawozdanie, w jaki sposób zostały wykonane uchwały II-go Zjazdu w Krakowie?

Po wznowieniu obrad przystąpiono do dyskusji nad referatem prezesa Wróblewskiego. W dyskusji zabierali głos pp. Bawarski i Penkalla, którzy zwracali uwagę Zjazdu na sprawy: *podatków od niezajętych numerów w hotelach i podatków komunalnych od rachunków hotelowych.*

W dyskusji nad referatem prezesa Antoniewicza zabierali głos pp. dr. Silberstejn, Sibilski, który poruszył sprawę podatku od lokali w restauracjach kolejowych, marszałek Maksymowicz oraz referent. W łącznej dyskusji nad referatami prezesów Maksymowicza i Bawarskiego zabierali głos pp. Walker, Leibler, Żak, Rozencwejg, Wołkowski i Davison.

Zkolei prezes Sobczyński przedstawił Zjazdowi wniosek Wydziału uchwalony na posiedzeniu w dniu 7 lutego r. b. a dotyczący składek członków Centrali treści następującej:

„Wysokość składek Centrali ustala się na 10 zł (dziesięć złotych) jednorazowej wpłaty od poszczególnego stowarzyszenia oraz 1 zł (jeden złoty) w stosunku rocznym, wpłacanych przez każde stowarzyszenie od ilości swych członków. Wysokość składek do Centrali ustala zwyczajnie roczne ogólne zebranie delegatów Centrali".

Wniosek Wydziału Zjazd jednomyślnie uchwalił.

Następnie *marszałek Maksymowicz odczytał* nadeszłą w międzyczasie *depeszę od redakcji „Domu Gościnnego*" treści następującej:

„Trzeciemu Zjazdowi Delegatów zasyła życzenia owocnych obrad redakcja „Domu Gościnnego".

Przystąpiono do wyboru komisji celem załatwienia wniosków. Do komisji tej powołano pp. Maksymowicza, Bawarskiego, Wróblewskiego, Antoniewicza, Sobczyńskiego, Wołkowskiego, Kowalskiego, Sibilskiego, Walkiera, Żaka, Fiołkę i Wilczyńską.

Na wniosek prezesa Davisona powierzono wybranej komisji rozpatrzenie, zredagowanie i ostateczną decyzję na prawach Walnego Zebrania w sprawie wszystkich zgłoszonych rezolucyj referentów oraz wolnych wniosków, zgłoszonych przez poszczególnych delegatów.

Po przekazaniu do komisji, zgłoszonych wolnych wniosków przystąpiono do wyboru władz Centrali.

Prezes Bawarski zgłosił wniosek „Wydział podaje się en bloc do dymisji".

Z powodu protestów ze strony niektórych członków Wydziału, wnioskodawca cofnął swój wniosek i *stosownie do statutu wylosowano 10 członków Wydziału*, którymi okazali się pp. Wróbel, Kiedroń, Misiąg, Maksymowicz, Węgliński, Krzeczkowski, Juraha, Penkalla, Nowak i Hartman.

Na miejsce wylosowanych wybrani zostali:

a) z Wielkopolski: Penkalla i Nowak (ponownie);
b) ze Śląska: Wróbel, Kiedroń i Misiąg (ponownie);
c) z Małopolski: Maksymowicz i Hartman (ponownie);
d) z Kresów: Juraha (ponownie);
e) z Kongresówki: Węgliński (ponownie) i Witold Wróblewski (na miejsce R. Krzeczkowskiego, który zgłosił rezygnację na piśmie).

Do Sądu polubownego wybrani zostali pp. Pobratyn, Borzym, Sibilski, Bawarski, Borowski, Rozencwejg, Gabinowski, Kowalski, Kiedroń i Łoskot.

Po przerwie przeznaczonej dla członków Wydziału dla dopełnienia wyboru prezydjum marszałek Maksymowicz zakomunikował zebranym, że *prezesem Centrali został p. Emil Davison*, 1-szym wiceprezesem p. Feliks Sobczyński, 2-im wiceprezesem p. Józef Wróblewski, sekretarzem p. Witold Wróblewski, skarbnikiem p. Piotr Węgliński, a delegatami dzielnicowymi pp. Kazimierz Maksymowicz, Roman Antoniewicz, Józef Rodakowski, Stanisław Wołkowski i Edmund Kowalski.

Sprawę uchwalenia miejsca i czasu IV Zjazdu przekazano do załatwienia Wydziałowi na prawach ogólnego zebrania.

Po wyczerpaniu porządku obrad marszałek Maksymowicz przemówił do zebranych, dziękując im za utrzymanie wysokiego i poważnego poziomu obrad, dzięki czemu obfity porządek obrad można było wyczerpać w ciągu jednego dnia i wyrażając nadzieję, że następny Zjazd odbywać będziemy w pomyślniejszych warunkach dla naszego zawodu.

Okrzykiem na cześć Prezydenta Rzeczypospolitej Mościckiego i Prezesa Rady Ministrów Marszałka Piłsudskiego „Niech żyje", powtórzonym trzykrotnie przez zebranych, zakończył marszałek Maksymowicz o godzinie 1-ej wieczorem obrady Zjazdu.

Za sprawne i objektywne prowadzenie obrad Zjazdu zebrani podziękowali oklaskami marszałkowi Maksymowiczowi.

(—) Garztecki, Sekretarz. *(—) K. Maksymowicz.* marszałek Zjazdu:

Co delegacja Poznańska zdziałała ostatnio w Warszawie?...

— dzięki jej interwencji zjechał już do Poznania specjalny delegat Min. Skarbu i bada tu na miejscu bolączki naszych członków...

Na podstawie zapadłej uchwały Tow. Resturatorów z Poznania udała się delegacja — złożona z p. posła Milczyńskiego, prezesa Związku p. Romana Antoniewicza i prezesa Tow. Restauratorów p. Fr. Kasprzaka w dniu 16 bm. do Warszawy, do p. Leśniewskiego, dyrektora akcyz i monopoli w sprawach interwencji, które tyczą zawodu naszego a więc wypadków najrozmaitszego niezastosowania

przez Urząd Monopolowy względów słuszności w stosunku członków naszych jako odbiorców a monopol jako dostawcy.

Po konferencji tej zwróciła się delegacja do dyrektora wydziału spraw podatkowych p. Koszki z przedstawieniem również memorjału w sprawach podatkowych, świadectw przemysłowych i patentów akcyzowych.

Tak p. Leśniewski w sprawach monopolowych jak i p. Koszko w sprawach podatkowych obiecali pójść nam na rękę i wysłać do Poznania specjalnego urzędnika do zbadania poruszonych spraw. Później delegacja udała się do dyrektora monopoli spirytusowych, któremu w najdrobniejszych szczegółach przedstawiła krzywdy, dziejące się restauratorom dlatego, że obchodzenie się z nimi przez władze monopolowe nie jest takiem jakiem być powinno.

Na powyższe przedstawienie p. Dyrektor monopolu spirytusowego objaśnił delegację, że monopol spirytusowy w obecnej chwili co do zakresu swego działania nie jest jeszcze dostatecznie rozwinięty, niemniej organizacja jego codziennie postępuje naprzód i jest wszelka nadzieja, iż doprowadzi się do tego, iżby zadowoleni byli i pp. restauratorzy. Delegacja ze swej strony nietylko złożyła memorjały odpowiednie, ale i ustnie wypowiedziała wszystkie dolegliwości i niedogodności danego zawodu, których w memorjale umieszczać nie można które to informacje delegacji stanowić będą materjał dodatni co do orjentacji w stosunkach zawodu naszego do władz państwowych.

W związku z bytnością wspomnianą delegacji od dnia 24 bm. bawi już delegat Min. Skarbu w Poznaniu i skrupulatnie bada nasze ciężkie stosunki. W dniu 25 bm. przyjął p. delegat delegację naszą, złożoną z pp. Milczyńskiego, Antoniewicza, Kasprzaka i Blachaczka, którzy przedstawili mu raz jeszcze opłakane położenie mniejszych restauratorów. P. Delegat Ministerstwa Skarbu na ustne postulaty delegacji się godził i odpowiednie poczynił notatki, potrzebne do swego sprawozdania. Delegacja nasza odniosła to silne wrażenie, że starania jej przynajmniej już obecnie nie będą bezowocne.

Precz z frakami, smokingami i żakietami...

Wszyscy pracownicy gastronomiczni są przeciwni tym ubiorom, gdy są w pracy... Proponują w miejsce tego biały kitel, jako mundur służbowy...

Ministerstwo Spraw Wewnętrznych opracowuje dekret sanitarny i higjeniczny dla zakładów gastronomicznych i hotelowych.

Dekret powyższy ma za zadanie ujednostajnienie ubioru pracowników, stykających się bezpośrednio z konsumentem, potrawami, napojami etc. Jedyny wyjątek czyni dekret dla kelnerskich pracowników. Znaczyłoby to, że pracownik kelnerski z reguły jest bardzo „higjenicznie i sanitarnie" ubrany, i tylko reszta personelu musi się stosować do przepisów.

Naprawdę! albo Wydział generalny służby zdrowia przy Ministerstwie Spraw Wewnętrznych nie zapoznał się wiele z ubiorem pracowników kelnerskich, albo też uważa, iż pracownik kelnerski to jakiś dyrektor, mało stykający się z potrawami, konsumentami i t. p.

Komitet Międzyzwiązkowy.

Protokół

ze **Zjazdu Izb przemysłowo - handlowych**, który się odbył dnia 14 października 1926 r. **na sali Izby przemysłowo - handlowej w Poznaniu** przy współudziale Delegatów Związków Tow. Kupieckich, Zachodnio - Polskiego Związku Wytwórców napoi alkoholowych, Związku Browarów na całą Polskę, Stowarzyszenia Hurtowników win, Związku hurtowników piw i fabryk wód mineralnych, Związku Restauratorów na całą Polskę wraz z właścicielami hoteli i kawiarń, Związku Pomocników gastronomicznych oraz przedstawicieli kół konsumentów wspólnie z Izbami przemysłowo - handlowemi z całej Polski i poparciem ciężkiego przemysłu organizacji Lewiatana.

Obecni:

Reprezentanci Izb Przem. - Handlowych: Dr. Waschko (Poznań), Tenner (Lwów), dr. Beres (Kraków), Buczkowski Marjan (Bydgoszcz), Cieśliński Marcin syndyk (Toruń), dr. Sand (Katowice).

Związek Restauratorów na całą Polskę: prezes Feliks Sobczyński (Warszawa), prezes Roman Antoniewicz (Poznań, Jaworski (Cieszyn), p. Antoni Gniatczyński i gen. sekretarz p. Blachaczek.

Lewiatan oraz Związek Browarów na całą Polskę: Dr. Adam Władysław, syndyk C. Z. Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego Rzeczypospolitej Polskiej z Warszawy, dyr. Nożyński, dyr. Kaczmarek, dyr. Kazubowski, dyr. Kotarski, dyr. Przybylski, syndyk Stachowski.

Posłowie: pp. Herz, Nader, Paczkowski i Marciniak.

P. Pawlicki, syndyk Związku Wytwórców napoi alkoholowych.

Związek Hurtowników win: pp. radca A. Giabisz, Hirschberg.

Związek Pomocników Gastronomicznych: pp. Soszyński Czesław i Kubiaczyk.

Prasa: Organ zawodowy — p. Gustowski junior z „Domu Gościnnego".

Goście zawodowi: pp. Palejowski właśc. hotelu „Orzeł" w Bydgoszczy i p. Kosicki, właśc. restauracji.

Początek o godzinie 6 min. 38 popoł.

Posiedzenie zagaił przewodniczący Zjazdu p. dr. Waschko, oznajmiając na wstępie, że prezes p. dr. Pernaczyński z powodu nieobecności w Poznaniu nie mógł wziąć udziału w Zjeździe. Zjazd ten został zwołany z inicjatywy Komitetu Międzyzwiązkowego. Wita wszystkich przybyłych w słowach serdecznych i oddaje głos p. prezesowi Romanowi Antoniewiczowi celem przedstawienia powodu zwołanego Zjazdu oraz dokładnego zaznajomienia zebranych z meritum sprawy.

Prezes p. Roman Antoniewicz w dłuższem przemówieniu przedstawił dokładny obraz stanu rzeczy; walka o prawo bytu i egzystencji toczy się od lat sześciu nie dopuszczając do redukcji koncesyj, do tego gwałtu stworzonego przez drakońską ustawę z dnia 23 kwietnia 1920 r. Walka to ciężka, która już w międzyczasie pochłonęła wiele ofiar w postaci zniszczonych egzystencyj, dziś wytężyć trzeba wszystkie siły, ażeby uchronić 39.000 koncesjonarjuszy od zupełnej zagłady. Przedstawiwszy szczegółowo wszelkie poczynione starania, prezes p. Antoniewicz zaznacza, że trzeba obecnie wszelkie

Niedocenianie ubioru pracowników kelnerskich przez Generalny Urząd Zdrowia Publicznego nie jest logicznem, gdy wykluczyć najważniejszy łącznik pomiędzy konsumentem a pracownią, wytwarzającą bezpośrednio artykuły do spożywania. Chcąc naprawić błąd ten, Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Gastronomiczno - Hotelowego w Polsce, nadesłał memorjał treści następującej:

Wskutek ukazania się w prasie stołecznej m. Warszawy wzmianki, że Ministerstwo Spraw Wewnętrznych (generalna dyrekcja służby zdrowia), opracowuje nowe przepisy sanitarne dla zakładów gastronomicznych i cukierniczych, nie uwzględniając w tychże przepisach ubioru kelnerskich pracowników. Związek nasz, jako reprezentant pracowników gastronomiczno - hotelowych (kuchmistrze, kelnerzy, pracownicy hoteli i pensjonatów oraz wszelkiej pomocy), zrzeszonych w jeden jedyny Związek w Rzeczypospolitej Polskiej z siedzibą w Warszawie, zwraca niniejszem uwagę Ministerstwa Spraw Wewnętrznych na doniosłość ubioru pracowników kelnerskich, ze względów higjenicznych i sanitarnych. Motywy nasze są następujące:

Dotychczasowy ubiór pracowników kelnerskich jest różnorodny: A więc fraki, smokingi, żakiety, czarne marynarki i t. p.

Ubiór ten wpływa na różnorodny i nieestetyczny wygląd pracowników, a ze względów sanitarno - higjenicznych absolutnie nie powinien być stosowany w żadnym zakładzie gastronomicznym, jak: restauracje, bary, jadłodajnie, herbaciarnie, kawiarnie, hotele, mleczarnie, piwiarnie, cukiernie oraz paszteciarnie.

Według naszego długoletniego doświadczenia ubiorem pracownika kelnerskiego winien być, *biały kaftan* (kitel) jednakowego kroju przepisowego.

Motywy, dla których zwalczamy dotychczasowy ubiór pracownika kelnerskiego, są następujące:

1. Pracownik kelnerski, pracujący we fraku, smokingu lub żakiecie, nigdy prawie nie zamawia ubioru tego u krawca, lecz nabywa go, jako starzyznę u handlujących nią. Nabyty tam ubiór taki nietylko nie jest dezynfekowany, ale wprost roi się czasem od różnych mikrobów chorobotwórczych. Niejednokrotnie nabyty jest i po człowieku, który zmarł na zakaźną chorobę...

2. W ubiorach frakowych czy innych pracownik pracuje, poci się, co wielce dopomaga rozrostowi mikrobów chorobotwórczych.

Pot ten zatruwa dalej powietrze konsumentowi, gdyż zwykle fraki i smokingi są na ramionach i pod pachą watowane. W letnich miesiącach, gdy każdy pragnie swobody ruchów, kelner zmuszony jest chodzić podczas pracy niby w jarzmie w ubiorze, zagrażającym mu nieraz różnorodnemi chorobami, niejednokrotnie i gruźlicą. Na ostatniej Wystawie higjeniczno - sanitarnej wykazano też, że najwięcej pracowników kelnerskich bywa chorych na gruźlicę.

Rozsadnikiem tych chorób bywa często właśnie ubiór, który pracownik nabywa dla taniości z braku finansów od każdego, nie zważając na jego stan zdrowia.

3. Obserwując niejednokrotnie i przez szereg lat pracę naszą, jako pracowników kelnerskich, doszliśmy do wniosku, że tylko zmiana ubioru zapewnia tak pracownikowi, jakoteż i konsumentowi higjenę i sanitarność przy noszeniu przez pracowników białych kaftanów (kitli), które całą siłą rzeczy zmieniałyby się codziennie, a tem samem byłyby higjeniczne i dla zdrowia pracownika kelnerskiego bardzo pożądane.

Niejednokrotnie zresztą i prasa nasza poruszała już sprawę tę, tak nader ważną, a dotychczas nie uregulowaną czy to rozporządzeniem ministerjalnem lub specjalną ustawą, któraby zabraniała pracownikom kelnerskim pracowania w różnorodnych ubiorach.

---

wysiłki skoncentrować w trzech kierunkach:

1. za wszelką cenę wstrzymywać redukcję koncesyj, oraz, by rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 r. nie znalazło zastosowania;

2. poczynić odpowiednie kroki, ażeby rząd wniósł czwartą nowelę do ustawy antialkoholowej, wobec czego byłoby wskazane wybranie delegacji, któraby udała się do Ministra Skarbu, Ministra dla Handlu i Przemysłu i Ministra dla Spraw Wewnętrznych oraz Premjera i Klubów Sejmowych;

3. o postaranie się, ażeby aż do czasu załatwienia wstrzymania redukcji koncesyj, udzielano patenty akcyzowe na rok 1927.

Dziękując następnie za liczne przybycie tak poważnych przedstawicieli, życzy, ażeby powyższy Zjazd wydał jak najlepsze owoce.

Dr. Waschko prosi o wyjaśnienie stanu redukcji koncesyj w Warszawie wzgl. w byłej Kongresówce.

Pan. prezes Sobczyński wyjaśniwszy również powód obecnego zebrania, podkreśla, że sprawa koncesyj była broniona dotychczas przez własną organizację, lecz dziś, gdy ustawa antialkoholowa została wyjętą z pod pełnomocnictw rządu, na skutek czego nieodwołalnie ma być takowa redukcja już zastosowaną z końcem bieżącego roku, organizacja nasza musi zaapelować o pomoc do całego społeczeństwa, na czele którego stoją tak poważne przedstawicielstwa, jak Izby przemysłowo - handlowe.

Mówca wyjaśnia zkolei powody upadku stanu restauratorów, albowiem tak rząd, jak i ministrowie skarbu ciągle się zmieniają, przeto dotychczas kończyło się wszystko na obiecankach i zapewnieniach, które nie mogły być nigdy należycie zrealizowane z braku na to czasu przez ustępujących ministrów.

Rada Ministrów z czasów premjera Bartla postanowiła naszą sprawę należycie rozpatrzeć i w toku tego znowu nastąpiła zmiana rządu, wobec czego dziś musimy na nowo sprawę przeprowadzić. Referent zdrowia p. Szymański oponował na każdym kroku, zjednywał senatorów do obalenia ustawy antialkoholowej. Wniesiona nowela przez przewrót majowy nie doszła do skutku, a gdy ustawa antialkoholowa wyjętą została z pod pełnomocnictw rządu, to zawinili w tem sami posłowie, bo nie głosowali na naszą korzyść, pomimo przyrzeczeń klubów. Również i Ministerstwo Skarbu do pewnego stopnia zlekceważyło sobie sprawę naszą, albowiem było pewne, że sprawa ta przejdzie pod pełnomocnictwo rządu, jak to kluby przyrzekły. Marszałek Sejmu w takiej redakcji dał, jak Senat zarządził głosowanie. Gdyby to głosowanie odbywało się przez drzwi, to bezsprzecznie sprawa ta wypadłaby inaczej. Dziś nie czas na rozwodzenie się nad tem, co zaszło. Dziś musimy się skoordynować i starać się, ażeby ta powaga, jaką się cieszy Związek Izb przemysłowo-handlowych, przychyliła się na naszą stronę, ażeby Związek ten raczył nas wziąć pod swoje skrzydła opiekuńcze, a wówczas szanse nasze wzmożą się i wydadzą pożądany skutek.

Pan poseł Nader zapytuje się p. prezesa Antoniewicza, czy 4 nowela będzie wniesiona przez rząd i co uzyskała delegacja w Ministerstwie Skarbu.

Prezes p. Antoniewicz dając odpowiednie wyjaśnienia, zaznacza, że wskutek nieobecności w Ministerstwach ministrów Skarbu i dla Handlu i Przemysłu i Spraw Wewnętrz-

Jeżeli kuchmistrze pracują w białych kaftanach, to i pracownik kelnerski, stykający się bezpośrednio z potrawą i konsumentem powinien mieć ubiór stosowny do swego zawodu.

Z tych właśnie względów winny ulec tu stare metody nowym i być jasno określone ze względów na ochronę zdrowia publicznego. W razie potrzeby spostrzeżenia z długoletniej praktyki naszej moglibyśmy przytoczyć w tysiącznych przypadkach, wykazując, jak to różne choroby zakaźne miały związek z ubiorem dotychczasowym pracowników kelnerskich.

Wobec powyższego zwracamy się do Ministerstwa Spraw Wewnętrznych (generalna dyrekcja służby zdrowia) o uwzględnienie naszego memorjału i wydanie odpowiedniego rozporządzenia, mocą którego pracownik kelnerski w granicach całego Państwa Polskiego winien nosić ubiór higjeniczny a więc biały kaftan (kitel) jednakowego wzoru, który możemy na żądanie przesłać do dyspozycji Ministerstwa Spraw Wewnętrznych.

Ministerstwo Spraw Wewnętrznych najpewniej uzna słuszność tych wywodów, tem więcej, iż przemawiają za tem tak gorąco i rzeczowo sami zainteresowani pracownicy gastronomiczni. Publiczność ze swej strony może się tylko jak najskwapliwiej przyłączyć do tych wywodów. *Władysław Bawarski.*

„Kartoflanka" czy... „Pejzanka"?...

(Na marginesie polemiki z panami Kuchmistrzami).

O Poznańskiej Wystawie Przem. Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego coraz głośniej... Jedna z tych konsekwencyj Wystawy, o której już dziś pomyśleć warto... Kuchmistrze nasi za francuskiemi nazwami potraw — ale czy słusznie?... Co na ten temat powiada nasz dobrze wypróbowany przyjaciel?... Nad jego argumentami warto się poważnie zastanowić... Czekamy teraz kontrargumentów naszych mistrzów sztuki gastronomicznej i restauratorów...

Niby od kamienia rzuconego w wodę jeziora, tak od faktu zapowiedzianej na początek września r. b. w Poznaniu „Wystawy Przemysłu Hotelarskiego, Restauracyjnego i Cukierniczego", zaczynają rozchodzić się coraz to szersze fale powszechnego zainteresowania. Świadczy to, iż wystawa pomyślaną została trafnie i bardzo na czasie. Sam fakt jej zaistnienia będzie miał w ogóle bardzo liczne i zbawienne konsekwencje: Zwróconą tedy została uwaga ogółu na fatalność położenia naszego hotelarstwa polskiego. Pozatem będą z tego zbawienne konsekwencje dla jeszcze ściślejszego skoordynowania się zawodów restauratora, hotelarza czy cukiernika.

To byłyby na razie dwie rzeczy najważniejsze.

Ale i te inne pomniejsze również nie będą bez szerszego znaczenia. Oto pospieszą się popisać na wystawie z swą sztuką „coram publico" czyli „na oczach" najjaśniejszej publiczności nasi sztukmistrze w sztuce kuchmistrzowskiej.

Przy tej właśnie okazji automatycznie jakby wyłoniła się kwestja, jak w wielu wypadkach nazywać te arcydzieła smaku, które oni „wyczyniają" czyli sporządzają swemi rękoma. Jeden z współpracown. „Domu Gościnnego" był zatem, iżby „rękodziełom" naszej kuchni polskiej o ile można najczęściej dawać nazwy polskie. Na to obruszyli się nieco kuchmistrze i

---

nych konferował z naczelnikami wydziałów i sekretarzem Ministra Skarbu, wynikiem czego było, że na żądanie Centralny Zarząd Związku wniósł odpowiedni memorjał, by Ministerstwo Skarbu wznowiło starania b. ministra dr. Klarnera celem wniesienia 4 noweli do ustawy antialkoholowej.

Pan poseł Paczkowski zaznacza, że w Kongresówce ustawa została wyczerpaną, albowiem redukcji tam nie było i stosunki są takie, że jeden konsens wypada na więcej mieszkańców niż 2500, wobec czego należałoby kwestję redukcji traktować dzielnicowo i zapytuje, czy nie byłoby wskazane, ażeby to przelać na danie prawa wojewodom decyzji takich redukcyj.

Pan prezes Sobczyński wyjaśnia, że ustawę nie można zmienić, w Kongresówce 4 lata ustawa z 1920 roku była stosowaną, temsamem wiele już zredukowano przedsiębiorstw tak, że dziś już nie ma co do redukowania.

Pan Tenner, delegat Izby Przemysłowo - Handlowej we Lwowie prosi o bliższe wyjaśnienia sprawy redukcji koncesyj w byłej Kongresówce.

Pan prezes Sobczyński w dalszym ciągu wyjaśnia, że na 2500 mieszkańców przypadają dwa punkty, to jest jeden punkt na restaurację na kieliszkową sprzedaż, drugi punkt tylko na butelkową sprzedaż.

Kongresówkę nie można wyłączać i sprawę powyższą nie można różniczkować na dzielnicowość, bo musi się wziąć pod uwagę rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej, które postanawia rewizję koncesyj. Koncesję zatem otrzymują uprzywilejowani, odbiera się ją takim, którzy już przedtem nie wykonywali samodzielnie oraz kto nie prowadził już przedtem przynajmniej 10 lat. Gwarancję mają starcy, którzy przekroczyli 64 rok życia, do takich nie stosują się powyższe ograniczenia.

Pan Cieśliński, syndyk Izby Przemysłowo - Handlowej w Toruniu zaznacza, że na Pomorzu nie stosowano dotychczas takich ostrych przepisów, jak w Wielkopolsce.

Pan dr. Waschko radzi, ażeby wypracowanej przez Centralny Zarząd Związku rezolucji nie uchwalać, lecz, ażeby Zjazd upoważnił Izbę przemysłowo - handlową w Poznaniu do wypracowania odpowiedniego memorjału do Ministerstwa Skarbu i do Ministerstwa dla Handlu i Przemysłu, który to memorjał wręczy wybrana w tym celu delegacja. O ileby to nie pomogło, wówczas pójdziemy wyżej.

Do delegacji wejdą:

1. Izba handlowo - przemysłowa Poznań,
2. „ „ „ Lwów,
3. „ „ „ Kraków,
4. p. Antoniewicz jako delegat Centralnego Zarządu Związku,
5. p. prezes Sobczyński, prezes Centrali w Warszawie.

Pan poseł Nader oznajmia, że nie jest jeszcze dobrze obeznany z całokształtem sprawy i poczynionych już kroków w sprawie obrony koncesyj, zaznacza w dalszym ciągu, że u rządu dochodzić nie można wstrzymania redukcyj, gdyż rządowi dziś już nie wolno ich wstrzymywać. Dlatego też mówca doradza, by poczynić odpowiednie kroki i to w bardzo szybkiem tempie, ażeby nowelizacja jako 4 do ustawy antialkoholowej znalazła się na forum sejmowem.

Pan prezes Antoniewicz udziela wyjaśnień p. posłowi Naderowi, kończąc tem, że obecny Zjazd uważa za deskę ratunku.

ogłosili się tylkoco na łamach bardzo ruchliwego i zawsze aktualnego „Dziennika Poznańskiego" rodzaj jakby swej deklaracji zawodowej, która wprawdzie nie jest podpisaną oficjalnie przez zarząd Związku Kuchmistrzów w Poznaniu, niemniej zdaje się być wyrazem przekonania większości szanownych członków tej pożytecznej korporacji.

Co do nas, odezwę tę, choć z natury rzeczy powinna się ona była ukazać wprzód na łamach „Domu Gościnnego", odczytaliśmy z jak najsympatyczniejszem zainteresowaniem. Bądź co bądź jest ona wyrazem sposobu myślenia ludzi, mających pełne prawo zabrać głos w sprawie dotyczącej ich fachu. Według tej tedy odezwy należałoby cudzoziemskie nazwy, a w tym wypadku francuskie, możliwie jak najwięcej kultywować w życiu i na kartach „spisów potraw" w lokalach publicznych a to z następujących powodów:

Nazwy te zostały nadane przez samych twórców tych potraw, a więc Francuzów. Następnie nazwy te są już jakby „międzynarodowemi", a wreszcie, „tego wymaga mocno — tu zacytujemy słowa deklaracji — znajomość zawodowa kuchmistrza i wprost powaga tego fachu, który w przeciwnym razie stałby niżej od swych współkolegów zagranicznych".

Wszystkim tym trzem argumentom trudno odmówić sporej dozy słuszności. Nie moglibyśmy jednak zgodzić się z tem, iżbyśmy musieli trzymać się wyłącznie, a przynajmniej przeważnie nazw francuskich.

Niemniej „Dom Gościnny", jednak cieszy się, iż tak aktualna życiowo a bynajmniej nie banalna sprawa wywołała tak żywą polemikę. Dla jej podtrzymania b. chętnie dajemy też głos jednemu z dobrze wypróbowanych przyjaciół naszego wydawnictwa, który w tej sprawie dzieli się z nami następującemi uwagami.

Powiada on tedy tak:

— Myślę, że w sprawie nazwania tego „objektu", który codziennie do ust biorę, celem podtrzymania swych sił, i ja, jego konsument, mam pełne prawo głos zabrać. Przecie tu i o mnie idzie przecie. Pisze Ćwierciakiewiczowa w swych nieśmiertelnych „365 obiadach", iż „szczupak lubi być gotowanym we wrzącej wodzie, a potem podany w ostrym sosie". Na tego rodzaju postawienie kwestji ktoś z boku słusznie zauważył, iż gdyby się onego szczupaka na ten temat istotnie poinformowano, odrzekłby on z całą szczerością, iż... wogóle nie życzy sobie być podanym w sosie i gotowanym we wrzątku, a raczej woli zdrów i cały pływać w nurtach jeziora. W analogicznej sytuacji owego szczupaka znalazł się i konsument sztuki kucharskiej Każą mi płacić za potrawę, każą mi ją konsumować, ale nikt się mnie nie zapyta, jak też sobie bym życzył mieć nazwaną potrawę, która przecie wyłącznie dla mniej sporządzoną została. Z tego względu sądziłbym, iż zabierając głos w imieniu rzeszy tych konsumentów, mam ku temu, jak najzupełniej słuszne kwalifikacje.

Tak ze strony formalnej prawa me wyłuszczywszy, przystąpię teraz do rzeczy. Tu powiem krótko: podzielam jak najgoręcej ten punkt widzenia, który radzi *potrawy nasze nazywać możliwie i jak najczęściej po polsku* i czysto polsku, a ustalone owe *nazwy wprowadzać jedne i jednakie na terenie całej Polski.*

Zanim tedy rozstrzygniemy sprawę uobywatelenia nazw francuskich na karcie potraw naszych, wprzód lepiej postarajmy się, aby lwowski kotlet nie był nazywany w Warszawie „sznyclem" i naodwrót, tak samo, aby warszawski „schab" nie zmieniał się naraz w Krakowie na zwykłą „wieprzową" a wędzona wieprzowinka lwowska, nie charakteryzowała się w Bydgoszczy czy Poznaniu na „casslera" lub „peklówkę". Unifikacja i w dziedzinie gastronomicznej jest wielką koniecznością i sprawy tej referenci fachowi na wystawie restauracyjnej w Poznaniu nie powinni spuszczać z oczu.

Pan poseł Herz w swem jędrnem i dobitnem przemówieniu przedewszystkiem wyjaśnia, akcję wyłączenia ustawy antialkoholowej z pod pełnomocnictw rządu. Zdaniem mówcy nie jest wiadomo Klubowi N. P. R., ażeby Marszałek Sejmu konferował w tej sprawie z innemi klubami poselskiemi.

Zdaniem posła Herza musi się wogóle wniknąć w ducha sprawy noweli i samej ustawy, wniesienie 4 noweli bowiem ma również swoją przyczynę i może wpłynąć bardzo korzystnie na przyszłość, znacznie łagodząc obowiązującą ustawę z 20 kwietnia 1920 r.

Jeżeli rząd powziął myśl wniesienia 4 noweli do ustawy antialkoholowej, to myśl ta musi być jak najszybciej zrealizowana w czyn, albowiem wstrzymanie kroków redukcji koncesyj nie może być przedtem dokonane.

Nowelizacja zatem jest koniecznie potrzebną, szczególnie dla Wielkopolski, gdzie na 5 koncesyj cztery musiałyby być zredukowane.

Również jest za tem, ażeby się udać do marszałka Piłsudskiego jako do premjera i przedstawić mu całą grozę położenia.

Pan prezes Antoniewicz dodaje, że należałoby w odpowiedniej chwili przygotować pewien materjał do wniesienia skargi do Najwyższego Trybunału w sprawie wydanego rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej.

Pan prezes Sobczyński wyjaśnia szczegółowo sprawę 4 noweli do ustawy antialkoholowej i wyraża życzenie, ażeby instytucja Związek Izb przemysłowo - handlowych wpłynęła głównie na czynniki ustawodawcze, albowiem te tylko mogą nam dopomóc.

Pan dr. Adam stawia żądanie, ażeby do delegacji również powołać przedstawiciela ze Związku Browarów, albowiem w całej tej kampanji również i browary są zaangażowane do pewnego stopnia, dlatego też w tak ważnej rzeczy jak nowelizacja, delegat Związku Browarów jest konieczny.

Pan Tenner, delegat Izby przemysłowo - handlowej we Lwowie, reasumuje poprzednie przedstawienia mówców. Cel jest jasny, idzie tu o obronę bytu i mienia setek tysięcy pracowników, do tego za wszelką cenę nie można dopuścić. Pomoc całego społeczeństwa jest potrzebną, ażeby dać niezbity dowód, że gdzie idzie o pogwałcenie praw, tam wszyscy stoją twardo na posterunku obrony pokrzywdzonych.

Skład delegacji zatem jest rzeczą podrzędniejszą, bo każda Izba przemysłowo - handlowa wyznaczy delegata ze sfery zainteresowanego zawodu. Memorjał może podpisać Związek Izb przemysłowo - handlowych.

Termin wyjazdu delegacji do Warszawy musi być najszybszy.

Pan Jaworski imieniem Cechu Restauratorów Śląskich w Cieszynie wnosi apel o jak najrychlejsze wypracowanie memorjału, motywując tem, że krzywda, jaka już panuje od szeregu lat, musi być naprawioną, musi dojść do jakiegoś punktu stagnacyjnego. Groza redukcji podkopuje nietylko byt, ale i zdrowie zagrożonych.

Pan dr. Waschko, zamykając Zjazd o godzinie 7 min. 46, żegna wszystkich zebranych, dziękując raz jeszcze za wydatny współudział w obradach i zapewniając szybkie załatwienie memorjału oraz zwołanie delegatów do wyjazdu do Warszawy.

»KU NAUCE I ROZRYWCE«

STAŁY BEZPŁATNY DODATEK ILUSTROWANY „DOMU GOŚCINNEGO".

Racjonalna konserwacja masła.

Wszelkie sposoby przechowywania masła polegają na niedopuszczeniu do jego fermentacji. Dokonuje się tego albo przez niedopuszczenie powietrza do masła, albo przez obniżenie temperatury, albo też wprost przez zabicie zarodków fermentacyjnych. Wiadomą bowiem rzeczą jest, że zarodki fermentacyjne, aby mogły żyć i rozwijać się, potrzebują powietrza i pewnego stopnia ciepłoty. Gdy im brak jednego lub drugiego, pozostają wprawdzie w stanie żywotnym, ale nieczynnym i nie działają rozkładająco na przedmioty, w których się znajdują lub na których żerują.

Przechowywanie masła przez niedopuszczanie powietrza jest mało używane. Trudno bowiem przeprowadzić dla większych ilości masła zupełną eliminację dostępu powietrza. W tym celu obwijają mniejsze kawałki masła dobrze wyrobionego i ubitego w kawałki mokrego płótna i trzymają je stale w stanie wilgotnym i niższej temperaturze. W ten sposób masło przechowuje się zdolne do użytku 6 do 10 dni.

Sposobu tego używa się przeważnie w gospodarstwach wiejskich, dworach, wogóle wszędzie tam, gdzie każdej chwili musi być masło gotowe do użytku pod ręką, albo też przy przewożeniu mniejszych ilości masła na krótsze odległości.

Przemysłowa, na wielką skalę zakrojona konserwacja masła odbywa się drogą obniżenia temperatury, drogą sztucznego ochładzania.

Zgóry jednak zaznaczyć trzeba, że dotychczas nie zdołano jeszcze ustalić jak długo można przechowywać masło w chłodniach, bez narażenia go na zepsucie lub zestarzenie. Dlatego lepiej nie przedłużać bezpotrzebnie przechowywania masła w chłodniach lub lodowniach.

Prócz tego masło, mające być przechowane dłuższy czas w chłodniach, musi być pod gwarancją dobrze wyrobione. Dlatego nie poleca się używać do przechowywania masła wiejskiego pochodzenia i zwykle licho wyrobionego, ale tylko masła pochodzącego z mleczarń, dających gwarancję dobrego wyrobu.

Dalej masło konserwowane musi być dobrze opakowane, szczelnie, a opakowanie musi być nieprzepuszczalne, aby uchronić masło od zetknięcia się z powietrzem i oksydacji, oraz wpływu postronnych woni i zapachów. Przy nabijaniu beczek i skrzynek masła trzeba starannie unikać tak zwanych „gniazd powietrznych" — czyli próżnych miejsc; gdyż od takich gniazd powietrznych zaczyna się psucie masła.

P. H. Blin w artyk. „La Laiterie" pisze o chłodzeniu masła: „....temperatura 0° do + 2° C. wystarcza przy przechowaniu kilkodniowem. Dla dłuższej natomiast konserwacji, ponad dwa tygodnie, specjaliści radzą niższą temperaturę — 4° do — 6° C. przy higrometrycznych warunkach 75 do 80%".

Najważniejszą rzeczą jest jednak przewożenie większych ilości masła na dalsze odległości. Na ten temat pisze wspomniany już p. H. Blin.

„Podczas gdy niektóre tylko gatunki masła nadają się do chłodniczego magazynowania, to w wagonach chłodniczych przewozić można wszystkie gatunki masła. Wagony chłodnicze powinny być stosowane już przy 24-o lub 48-o godzinnych transportach. W wagonach zwyczajnych, w których podczas letniego sezonu panuje stale temperatura wyższa od otaczającej, masło mięknie i szybko topnieje. Tej wadliwości można i należy zapobiec, gdyż corocznie w sezonie letnim kupcy i przemysłowcy ponoszą wielkie straty z powodu niedostatecznego stosowania środków zapobiegawczych.

Jeżeli masło przeznaczone do szybkiego spożycia opuszcza mleczarnię z temperaturą bliską lub niższą od 0° C to można je w zimie przewozić w wagonach zwyczajnych bez obawy.

W lecie można do tak przygotowanego masła używać z bardzo dobrym rezultatem wagonów izotermicznych (z dobrą izolacją wnętrza), jeżeli ładunek jest dosyć duży i zapełnia przynajmniej ¾ pojemności wagonu.

Przy ładunkach mniejszych lub też w razach, gdy częściowe wyładowywania w drodze wymagają częstego otwierania wagonu, należy używać wagonów chłodniczych zaopatrzonych w baseny z lodem.

Masło doprowadzone do temperatury niższej od zera można tylko bardzo wolno ogrzewać. Trzeba to robić stopniowo z zachowaniem ściśle określonej progresji. Przeróbka takiego masła po nadejściu do miejsca przeznaczenia musi się odbywać w pomieszczeniach nie cieplejszych niż 8° do 12° C.

Wagon chłodniczy jest wprost niezbędny dla masła wykazującego przy naładowaniu temperaturę 8° do 12° C, jednak przy transportach o trwaniu nie dłuższem niż 48 godzin nie potrzeba używać więcej lodu niż 400 do 600 kg na wagon."

Zarodki fermentacyjne zabija się przez topienie masła na gołym ogniu lub na parze. Masło przetopione i dobrze odszumowane wlewa się w naczynia i zamyka hermetycznie. W ten sposób przechowuje się ono niby konserwy rok i dłużej w wybornym stanie. Zaznaczamy jednak, że masło przy przetapianiu traci wskutek wyparowania, szumowania i składowania około 15 do 20% ogólnej swej wagi.

Na zakończenie wspomnieć należy jeszcze o innych dwóch sposobach przechowywania masła.

Jeden to metoda solenia, używana do konserwacji masła dla użytku domowego, oraz przy masłach do eksportu przeznaczonych.

Drugim jest sposób Apperta. Polega na udoskonaleniu systemu odcięcia dostępu powietrza. Masło wyżyma się w płótnach, aby usunąć wszelką wilgoć, następnie malemi kawałeczkami nabija się szczelnie puszki i zamyka hermetycznie. I tu bardzo ważną rolę odgrywa skrupulatne uniknięcie gniazd powietrznych. Po zamknięciu puszek składa je się w autoklawach, a następnie po ochłodzeniu przechowuje je się w chłodnych miejscach. Tak przygotowane masło przechowuje się w stanie świeżym pół roku i dłużej.

J. Budziński.

NASZE SŁUŻĄCE.

Pani: Jakto? Więc w jednym roku siedem razy zmieniałaś służbę?

Służąca: A cóż ja winna, że się tak o mnie dobijają. Przecież każdy chce mieć dobrą służącą, choćby na krótki czas.

Fil.

Wiek witaminowy.

Jeszcze kilkadziesiąt lat temu słowo „witamina" nie znajdowało się w żadnym słowniku. A dzisiaj? „Powiedz mi jak się czujesz, a powiem ci co jadasz" — oto pytanie, jakie zadają chorym ci lekarze, którzy zrozumieli doniosłość witamin. W „Daily Mail" czytamy na ten temat interesujące wywody jednego z angielskich „witaminowców", który ze względu na zbliżającą się porę jarzyn, podaje spis roślin, najbardziej obfitujących w odżywcze pierwiastki.

W pierwszym rzędzie należy do nich kapusta. Anglic· objadający się, ku uciesze Amerykanów — kapust - naśladują starożytnych Greków i Rzymian. Wpraw e Rzymianie nie znali jeszcze witamin, ale uważalı kapustę za znakomitą odżywkę, a zarazem za środek ochraniający przed morową zarazą. Grecy uważali kapustę za luksusową potrawę — podawali ją z wielką pompą, a nawet czcili ją jako życiodajną roślinę.

Ponieważ sałata od niepamiętnych czasów cieszyła się wielkiem uznaniem, Grecy jadali świeżą sałatę na deser — Rzymianie podawali ją do stołu przed ucztą, w formie przekąski z jajami. Była ona uważana za lekarstwo przeciwko bezsenności i zdenerwowaniu. Jeden z europejskich filozofów tak dalece cenił jej lecznicze właściwości, że sam ją zrywał i przyprawiał z winem, dzięki czemu zasłużył sobie u swych uczniów na miano smakosza.

Jarzyną, zawierającą dużo witamin jest karczoch — niestety, jedynie w Ameryce, gdzie zaprowadzone są całe plantacje karczocha, cieszy się on popularnością ze względu na taniość — u nas karczochy zaliczają się do jarzyn luksusowych. W Europie pojawiły się w w. 16 (sprowadzono je z Azji Mniejszej), a ze względu na obfitość żelaza, jaką zawierają jego liście, cieszyły się wielkiem powodzeniem.

Niedoceniane pomidory i fasola, którym przypisywano jakieś djabelskie właściwości (Pitagoras twierdził, iż fasola wywiera fatalny wpływ na organizm) zostały zczasem zrehabilitowane. Zwłaszcza pomidory zawierają skarby witamin.

Do jarzyn, obfitujących w witaminy należy też fasola strączkowa.

Połączenie chochli z sitem.

Bardzo praktyczną chochlę dla kuchennego użytku wypuściły handle niemieckie. Zwyczajna duża chochla kuchenna, używana do szumowania, ujęta jest w półkoliste sito, umocowane na dwu ośkach w ten sposób, że chochlą można dowolnie poruszać i obracać, a sitko zwiesza się na ośkach nieruchomo. W tej postaci praktycznej znaleźć mogą chochle te zastosowanie dla malarzy do przesączania farb, a w mniejszej formie wyrabiane, służyć mogą do domowego użytku, do szumowania zup, przyczem wykazują tę wyższość ponad innemi sposobami, że do ich obsługi używać trzeba tylko jednej ręki.

i. S.

Z gawęd naszego feljetonisty.

Grzech przeciw Duchowi Świętemu...

(Rozważania na temat arcysmutnej aktualności).

Jest naprawdę rzeczą ciekawą, czemu tak pilnie hodujemy raka, który nas toczy... Czy nie poprawimy się nigdy z tego grzechu przeciw Duchowi Świętemu?... Siedemdziesiąt miljonów na rok wyrzuconych w błoto lub na bałamucenie tych, którzyby mogli i chcieli pracować... 50 zł miesięcznie ciężko pracującemu, a 60 zł za zbijanie bąków... Bajki dla dorosłych dzieci o bezrobotnych w Niemczech lub Sowietach... Róbmy choćby ser tylżycki, albo dykty, — tylko nie demoralizujmy tak dalej naszej pracowitej ludności...

Liczba bezrobotnych i to, co oni nieprodukcyjnie wysysają z naszego zaiste niezamożnego organizmu państwowego, w zestawieniu z pozycją w tym rodzaju innych państw to, mojem zdaniem, jeden wielki skandal gospodarczy, to jeden z nie do darowania naszych absurdów i nonsensów gospodarczych, za który tych, co go wykonują i ochraniają, należałoby doprawdy w basenie ze smołą gorącą pławić.

Na obronę dzisiejszego rządu stwierdzić jednak należy z całą skwapliwością (oj ta ustawa prasowa!...), iż system płacenia bezrobotnym i jakby zachęcania ich, iżby sobie zamiast pracy szukać na koszt społeczeństwa żywot pędzili niefrasobliwy, otóż że ten właśnie system odziedziczył on po swoich poprzednikach. Od czasu Moraczewskiego (pomnicie „sławny" rząd Lubelski?...) wszyscy jego następcy jakże pieczołowicie strzegą wciąż tego raka który nasz organizm toczy, zatruwa i w poprzek całemu rozwojowi społecznemu i gospodarczemu się kładzie. A dzieje się to w czasie, gdy z tego grzechu wyrosły już nawet leninowskie Sowiety. Również i w Niemczech, gdzie dla straszenia przegłupiej pod tym względem obecnej Europy ciągle się mówi i pisze tak dużo o wielkiej liczbie bezrobotnych, w rzeczy samej ani dziś feniga nikomu nie dadzą (poza istotnie chorymi i starcami) darmo, tylko z tego „Funduszu Bezrobotnych" pokrywają płace tych, którzy zajęcie jako wykwalifikowani w swoim zawodzie straciwszy, pracują jednak w dalszym ciągu jako niewykwalifikowani np. przy budowie dróg, mostów, remoncie fabryk i t. d. W jednej tylko dziś Polsce odzwyczaja się ludzi od pracy, darmo im się wypłaca całe sumy i nawet w tym celu tworzy specjalne Ministerstwo Lenistwa i Bezrobocia Powszechnego.

Działalność tego rodzaju, ulegalizowana nawet ustawą (oj marny Sejmie, gdybyś się nie był nam lepiej nigdy taki rodził...) tem bardziej boli stan handlowy, przemysłowy i wogóle ludzi, którzy cały ciężar utrzymywania państwa dziś wprost ponad możność i siły dźwigają na swych barkach, iż nie widać jakby wyjść z tej matni, w którą nas od 8 lat wpędziła czerwona doktryna i bezrozum naszych Gladstonów z ulicy Wiejskiej. Robotnik, a zwłaszcza fabryczny, w Polsce dziś tyle zarabia, iż ledwie dyszy. To samo urzędnik niższej zwłaszcza kategorji. Natomiast to samo Państwo Polskie z lekkiem

Wpływ ciał astralnych na zdrowie ludzkie.

Porzucając mało realne teorje o przyczynach chorób, trapiących ludzi, medycyna od stu lat prawie, a specjalnie od czasów odkryć Pasteura poświęca wiele uwagi zbadaniu istotnego powodu choroby, a w wyniku wynalezienia skutecznych środków na jej zwalczanie. Stąd wiemy, że choroby zakaźne pochodzą od mikroskopijnych ustrojów pasorzytujących na naszem ciele, wiemy też, że istnieją w naszym organiźmie gruczoły, których działalności dotąd nie doceniano, a które mogą spowodować zaburzenia w harmonji fizjologicznej. Dziś uczeni dochodzą do stwierdzenia, że czoło ludzkie wrażliwe jest na działalność różnych wpływów fizycznych, pozornie niedostrzegalnych. Gorąco, zimno, światło oddziaływują — jak wiadomo — silnie na nasze zdrowie, co więcej, burze i depresje barometryczne odgrywają również niemałą rolę. Taki naprzykład fakt, że gorączka u chorego podnosi się ku wieczorowi, musi również mieć swoją zewnętrzną przyczynę. Jesteśmy więc więcej, niż sobie wyobrażamy pod wpływem warunków geograficznych i klimatycznych.

Ostatnio ciekawy fakt zaobserwowano w Nizzy. Telefon, który funkcjonuje tam normalnie, wykazuje w pewnych godzinach jakieś niewytłumaczone przerwy w komunikacji, poczem wszystko wraca na normalne tory. Lekarze miejscowi pp. Faure i Sardou stwierdzili, że w tych rannych godzinach stan ich pacjentów ulega znacznemu pogorszeniu, specjalnie u ludzi, dotkniętych jakiemś specjalnem cierpieniem chronicznem. Zaobserwowane objawy były: zdenerwowanie, bezsenność, zmęczenie, zaburzenia żołądkowe, drgawki nerwowe, zawroty głowy i t. d. Dalsze obserwacje doprowadziły do stwierdzenia, że w 72 procentach tak zaburzenia telefoniczne, jak cierpienia te były równoczesne z przechodzeniem plam słonecznych przez południk centralny, zaobserwowanem przez astronomów.

Wynika z tego, iż zdrowie nasze zależne jest od niezliczonych czynników, z których niezawsze zdajemy sobie sprawę, że jakkolwiek z jednej strony nie powinniśmy gardzić żadnym środkiem dostępnym dla obrony przed chorobami, to jednak z drugiej strony w wielu wypadkach jesteśmy jeszcze zupełnie bezbronni.

NAIWNA.

— Marysiu, widziałaś ostatnio „Pierścień Nibelungów“?

— Nie, a jakie kamienie ma ten pierścień?

PODSŁUCHANE Z ROZMOWY BLAGIERÓW.

...To jeszcze nic, znałem pewnego pana, który tak świetnie naśladował pianie koguta, że słońce wschodziło... *Fil.*

Z ROZMOWY PRZYJACIÓŁ.

— A więc, aż w Hiszpanji byłeś, cóż ciebie tam zaciągnęło?

— Lokomotywa.

KWESTJA CENY.

Gość: — Coby kosztowała instalacja windy w moim domu?

Kupiec: — 1 000 zł w górę.

Gość: — A ile na dół?

---

sercem wypłaca w roku 1926 około 70 miljonów (czytaj: rzuca wprost w błoto...) bezrobotnym. Z tej sumy około 4 miljony zresztą pochłonęła sama administracja tego zbrodniczego rozdawnictwa.

Czyni się to zaś równocześnie wtedy, gdy ci, którzy w obronie zagrożonej Polski krew przelewali i dziś o kuli lub zżarci reumatyzmem się suwają, ledwie na chleb mają suchy. Lecz po co aż o tem wspominać. Już takich dożyliśmy czasów, iż robotnik kolejowy. (nie objęty pragmatyką naturalnie) którego jak z łaski dopuszcza się przez trzy dni w tygodniu (tak się praktykuje na niektórych linjach przy naprawie torów...) do zarobku, otrzymuje za cały miesiąc 49 do 50 zł., gdy ten, co na t. zw. Funduszu Bezrobotnych żeruje, otrzymuje z tego źródła bez pracy około 60 zł. W tem zestawieniu faktów zajrzyjcie do duszy tego, który za tak marne grosze pracuje i zobaczcie, co się tam w niej dzieje, gdy on patrzy, iż mądry kamrat za zbijanie bąków więcej otrzymuje, niż on za machanie przez dzień cały ciężkim oskardem...

Ktoś powie jednak, iż trudno pozwolić ludziom mrzeć z głodu, gdy „w Polsce rynek pracy się skurczył“ i wogóle .pola do pracy dziś u nas nie ma“. Ci, którzy to serjo twierdzą, dowodzą jeno, iż... skurczyła się ich inteligencja a wogóle ich tego rodzaju sposób myślenia świadczy tylko o tem, iż ich mózg beznadziejnie ogarnęła „dementia sclerolica“.

Bo tylko posłuchajcie moi państwo...

Mamy mleka w Polsce, jak wiecie, w bród. Ale cóż, kiedy ono jedzie setkami wagonów do Gdańska, tam je przerabiają na ser tylżycki a potem my ten ser za ciężkie pieniądze sprowadzamy z powrotem dla naszych żołądków. Czy nie lepiej, ażebyśmy to mleko sami przerabiali u siebie odrazu na ów ser tylżycki czy liptawski?...

W tej chwili konjunktura zagraniczna notuje, iż jest tam popyt ogromny na nasze polskie dykty dębowe. Ich cena nawet wzrosła w Niemczech o 50% naraz. Tylko robić coraz więcej zatem tych dykt i zatrudniać przytem setki ludzi. Ale my... My wypłacamy dziesiątki miljonów bezrobotnym, i pozwalamy równocześnie, aby tysiące wagonów naszego krąglaka dębowego i sosnowego jechało bez przeszkód na Berlin dla utuczenia tem Niemców. To samo znajdziemy w metalurgji, skórnictwie, branży bieliźnianej i t. d.

Lecz poco mnożyć więcej przykładów naszego niedołęstwa i wprost bezmyślności gospodarczej... Gdzie nogą w Polsce stąpisz, widzisz możności nieograniczone stwarzania w jej obrębie placówek pracy, któreby ludziom dawały godziwy zarobek a państwu przysparzały zdrowe dochody z podatków. Nikt sobie jednak tem zaprzątać zbytnio głowy nie stara. Czy nie jest bez porównania wygodniej drzeć siódmą skórę z tych, którzy pracują w Polsce i wytwarzają dla społeczeństwa realne wartości, aby potem owoce ich pracy rzucać na pożarcie tym, którzy potrafili się uplasować na wygodnej pierzynie t. zw. Funduszu Bezrobocia?...

Ale prawda. Mamy jeszcze t. zw. podatek majątkowy?...

Ale o tem już innym razem...

Dr. M. Winiarski.

Środki usuwające grzyb domowy.

Poniżej podajemy kilka przepisów zaczerpniętych z Bucheistera:

a) Surowy kwas solny nasycamy przy ustawicznem mieszaniu i stopniowem dodawaniu bielą cynkową. Do tego roztworu na 1 litr cieczy dodajemy 5 gr., rozpuszczalnej soli rtęciowej. Otrzymanym i gotowym roztworem smarujemy drzewo napadnięte grzybem, lub drzewo zdrowe, które pragniemy uchronić przed grzybem.

Przy sporządzeniu roztworu chlorku cynkowego należy się wystrzegać większego dodatku bieli cynkowej, zatem nadmiaru tego artykułu, gdyż wtenczas powstaje nierozpuszczalny tlenochlorek cynku.

Powyższy środek jest znakomity w działaniu swem. Ze względu na swą jadowitość preparat ten stosować należy z wielką ostrożnością.

b) Nasamprzód przez stopniowe mieszanie równych części wagowych kwasu siarkowego i surowego kwasu karbolowego i następnem ogrzaniu otrzymujemy kwas sulfokarbolowy. Kwas ten rozpuszczamy w 5 do 10-rakiej ilości wody. Miejsca napadnięte grzybem wysmarować cieczą, w ten sposób uzyskaną,

c) Rozpuścić 5 gr. Cuprum sulfuricum — siarczanu miedzi w 100 częściach surowego octu drzewnego i tą cieczą wysmarować drzewo,

d) Antimerulin - namiastek otrzymujemy według Dietricha w sposób następujący:

950 gr. chlorku sodowego,
50 gr. boraksu.

Powyższą mieszaninę rozpuścić w 5 litrach gotującej wody i wtenczas wysmarować miejsca napadnięte grzybem:

e) 100 gr. kwasu salicylowego,
1000 gr. skażonej okowity.

Preparat ten w działaniu swojem jest znakomity, ze względu jednakże na swą łatwopalność należy się z preparatem tym odpowiednio obchodzić.

P r a c t i c u s.

Wpływ cywilizacji na zdrowie.

Pan Arnold Sack, profesor uniwersytetu heidelberskiego, który zbadał przeszło 30 000 mumij egipskich najróżnorodniejszych epok, twierdzi, że cywilizacja wywarła zgubny wpływ na zdrowie człowieka. Uczony ten przekonał się, że jedynemi cierpieniami faraonów były rany, otrzymywane w bojach, choroby zaś pojawiły się dopiero w związku z postępami cywilizacji. Na nerki poczęto zapadać dopiero około 3 000-go roku przed Narodzeniem Chrystusa, gruźlica pojawiła się za panowania V-tej dynastji, zęby znajdowały się w doskonałym stanie aż do tego czasu, gdy kuchnia stała się wyszukaną. Profesor Sack nie spotkał nigdy żadnych śladów chorób skórnych lub wenerycznych, jeden tylko ból dolegać musiał władcom Egiptu — podagra, na którą i dziś wielu ludzi gorzko się uskarża.

Automatyczne żelazko do fryzowania.

Żaden aparat automatyczny nie będzie cieszył się takim popytem, jak elektryczne żelazko do fryzowania, którego potrzebę cały świat kobiecy z zadowoleniem powita. Różni się żelazko to od innych tem, że po włączeniu natychmiast się rozgrzewa, tak, że w przeciągu 10 minut każda z pań może fryzurę zburzoną czy to przez użycie kapelusza, czy też deszczu lub wiatru, albo też tańca zpowrotem odświeżyć. Podobnie w łazienkach, kąpielach i t. p., gdzie fryzury pomimo noszenia czepeczków czy ubrań głowy, ulegają często zmierzwieniu, żelazko automatyczne odda dobre usługi. Wszędzie zatem, gdzie jest prąd elektryczny i toaleta dla pań, żelazko-automat będzie nieodzownym przedmiotem użytku kobiecej toalety.

i. S.

Praktyczne kieszenie.

Dla pewnego przechowania banknotów i papierów wartościowych przed kieszonkowymi złodziejami sporządzane są w kamizelkach (westkach) pomiędzy podszewka i materjałem kieszenie z bardzo wytrzymałej, cienkiej blachy stalowej, zamykane na kluczyk.

Ponieważ technika złodziei kieszonkowych posługuje się bądź brzytwą lub też silnym kwasem dla wypalania kieszeni, stalowa kieszeń ujęta jest w stalową, silną siatkę, stanowiącą część podszewki kamizelki. Siatka ta nie da się ani wykroić podobnie łatwo, jak materjał, ani też wypalić kwasem silnym.

W ten sposób wykluczone być mogą tego rodzaju kradzieże, jak ostatnia w Warszawie, gdzie księdzu pewnemu wypalono kieszeń wraz z zawartością paru tysięcy dolarów.

i. S.

NIE W CIEMIĘ BITY.

Pani, spotkawszy na ulicy 10-letniego chłopca, palącego z dumą papierosa, karci go:

— Coby powiedziała twoja matka, gdyby wiedziała, że palisz?

Naco chłopiec:

— A coby powiedział mąż Pani, gdyby wiedział, że zaczepia Pani na ulicy młodych ludzi?

*

SPÓŹNIONY.

Pan Nowobogacki spóźnił się na koncert symfoniczny:

— Co teraz grają?

— Dziewiątą symfonję Beethovena — odpowiada odźwierny.

— Co już dziewiątą? To już osiem spóźniłem.

Co do kwestji, czy w miejsce „bewsztyka a la Gruenberg" nie lepszy byłby jakiś „bewsztyk Mickiewiczowski" (w nawiasie przypomnę, iż nasz wieszcz i nieśmiertelny śpiewak „Pana Tadeusza" za życia swego jadał zazwyczaj bardzo chudo i nie zaczęsto, stąd nazwa „bewsztyka mickiewiczowskiego" zakrawa mi trochę na ironję i jest zdaje się tylko czysto poetycką fikcją.. Już lepszą byłaby nazwa „Bewsztyk a la Bniński...) to w podobnej kwestji jestem zawsze za nazwą rodzimą. Wogóle ten jakiś „volapik" na karcie restauracyjnej, gdzie niemiecki „sznycel" sąsiaduje z „linem a la maître d'hôtel", o rządek zaś dalej ma ruską „kulebiakę" i „sałatkę włoską" wymaga jakiegoś uporządkowania. Czy to ma się stać wyłącznie na benefis naszych smakoszów z Paryża, bałbym się proponować. Uważam za Rejem nieboszczykiem, iż „Polacy nie gęsi i swój język (własny) mają. Jeżeli tedy tak, dzięki Bogu, jest, to czemu mamy bać się wymówić i wypisać tak soczyste słowo, jak bigos, barszcz, flaki, kołduny lub zrazy... Wprawdzie to ostatnie słowo, odczytane przez Niemca, wychodzi dość dziwacznie, ale to już nas mało obchodzi. Krótko mówiąc mamy pełne prawo i możność nazywania naszych potraw w języku własnym i nie widzę absolutnie konieczności, iżbyśmy pod tym względem musieli posługiwać się nazwami francuskiemi.

W mojem przekonaniu nie dowodzi to bynajmniej wyższej kultury, gdy nasz przepyszny bigos polski nazwiemy „salade a la Milanaise" lub też jeszcze dziwaczniej... Każdy naród dumny z nazw, które ponadawał swym potrawom. Tacy Węgrzy ani słyszećby nie zechcieli, by im ktoś chciał przechrzcić ich narodowy „gulasz".

Z tych względów domaganie się zawodowych kuchmistrzów iżby spisy potraw niemal wyłącznie posługiwały się nazwami francuskiemi, nie wydaje mi się słusznem i uzasadnionem. Gdy raczyć będziemy u siebie w Polsce gości zagranicznych, napiszmy rzecz prosta „menu" bankietowe w języku francuskim, jako międzynarodowym. U siebie jednak na codzień miejmy odwagę pozostać przy naszej starodawnej „kartoflance" zamiast ją chrzcić cudacznie „pejzanką".. A zresztą jakby w tym wypadku nazwać z francuska nasze przepyszne „pierożki z mięsem i ze słoniną" — co?...

Staropolski Smakosz.

Z karty żałobnej

śp. Józef Stenzel.

Z szeregów tak dzielnie skoordynowanego na gruncie Poznańskim zastępu Restauratorów śmierć nielitościwa zabrała w tych dniach jednego oto z tych nielicznych bojowników, którzy za dni swojego życia całkowicie i jakby bez reszty oddawali się w służbę organizacji i zawsze wysoko nieśli sztandar swego zowodu...

W dniu 27 bm. o godzinie 1 w nocy po krótkich a ciężkich cierpieniach zamknął na wieki oczy śp. Józef Stenzel, właściciel tak znanej i popularnej restauracji „Pod Strzechą" w Poznaniu i Puszczykowie.

Zmarły, rzec można bez przesady, pracując z niezwykłą gorliwością na niwie swej zawodowej organizacji, przeszedł niemal wszystkie szczeble hierarchji, jaka obowiązuje w jej obrębie. Zaczynając jak każdy, w randze zwykłego szeregowca, był do wojny przez lat szereg sekretarzem Tow. Restauratorów w Poznaniu, potem przez lat kilka tej korporacji prezesem, aż wreszcie w uznaniu poważnych zasług, jakie położył, mianowano go dożywotnim honorowym członkiem tegoż towarzystwa.

Tak uczczony równocześnie, przez długi jeszcze poczet lat spełniał obowiązki generalnego skarbnika Związku Restauratorów na Zachodnią Polskę.

Dziś, gdy Go już zbrakło w naszych bratnich szeregach, można o Nim śmiało powiedzieć, iż godności przyjęte sprawował zawsze nie jako honor tylko i czczy zaszczyt, ale jako ciężkie brzemię obowiązków, które traktował niezwykle ściśle i sumiennie.

Cichy i chętny do pracy, swym taktem i dobrotliwym uśmiechem jednał sobie mir powszechny. W obradach często niezastąpiony, brał zawsze żywy udział, dając tem żywy wzór i przykład, jak powinno się pracować. Jak swą organizację ukochał, niech świadczy fakt, że w ostatniej chwili konania mówił jeszcze o niej.

Z chwilą zgonu Jego traci Związek Restauratorów członka, którego czyny i wysokie zalety będą w historji korporacji tej złotemi zgłoskami utrwalone.

Dziś u trumny tego nieodżałowanego człowieka, obowiązkiem jest przypomnieć również ogółowi zasługi, jakie śp. Stenzel położył w dniach, kiedy podczas plebiscytu ważyły się losy naszego Górnego Śląska. Tak trudna i dużo wysiłku wymagająca sprawa żywienia tych, którzy na plebiscyt z dalszych stron celem głosowania na Górny Śląsk wówczas przybyli, znalazła w nim wprost niezastąpionego i znakomitego zawodowca i organizatora... Poruszając zaś ten szczegół, nie wyliczamy już tych innych jego zasług, położonych przygodnie w różnych organizacjach społecznych, gdzie wszędzie bez wahania zawsze spieszył, ilekroć go tam do takiej pracy wzywano. Zajęty tak bardzo swemi prywatnemi obowiązkami, niemniej zawsze znajdował czas dla sprawy społecznej i swego zawodu. To też go zawsze braknąć będzie wśród nas i nigdy pamięć jego zasług nie zagaśnie...

Redakcja i Wydawnictwo „Domu Gościnnego" zasyła z tego miejsca w ciężkim smutku i żałobie pogrążonej rodzinie wyrazy swego gorącego współczucia...

Sprawozdania Obwodów i Towarzystw

Sprawozdanie gospodarcze sekretarza Tow. Restauratorów w Bydgoszczy na rok gospodarczy 1926/27.

Ostatnie zebranie walne odbyło się w lokalu kol. E. Kleinerta w dniu 13 lipca 1927 r.

W zeszłorocznem sprawozdaniu z rocznej działalności zarządu Towarzystwa słusznie wymieniono zabiegi i pracę Zarządu w roku gospodarczym 1925/26.

Łudziliśmy się wtenczas nadzieją, że będzie lepiej. Lecz niestety, ciągłe wypowiadanie koncesyj niepokoi nas i odbiera chęć do dalszej pracy.

Z dniem 1 lipca 1926 przyjęto z r. 1925/26		153 członk.
W ciągu roku gospodarczego przyjęto		79 „
	Razem	232 członk.
1. dobrowolnie wystąpiło	12 członk.	
2. zmarło	5 „	
3. skreślono z powodu niepłacenia składek	17 „	
	Razem	34 członk.
dochodzi żona zmarłego czł. Glapy, która pozostaje nadal członkinią		1 czł.
Pozostaje w dniu 1 lipca 1927 r.		202 członk.

Zebrań odbyło się:

1. roczne walne		1
2. plenarne z tych jedno powiatowe organizacyjne w dniu 12. X. 26.		12
3. zebrań Zarządu		12
4. Nadzwyczajnych zebrań Zarządu		1
	Razem	26 zebrań

Przez śmierć straciło Tow. w ubiegłym roku 5 kolegów i to ś. p. kol. Knabego. Nella, Jankowiaka, Kosmalę i Glapę.

„Cześć ich pamięci“.

Zarząd załatwił następujące korenspondencje: 35 prywatnych i 23 do władz. Oprócz tego miał Zarząd konferencje z władzami miejskiemi, z Urzędem Skarbowym i Akcyzowym i kilka konferencyj u pana prezydenta miasta.

Zarząd był reprezentowany na Zjeździe Izb Przemysłowo-Handlowych w Poznaniu, na zebraniu Izby Przemysłowo-Handlowej poznańskiej, na zjeździe prezesów Centralnego Związku w Poznaniu, na zjeździe Okręgu Bydgoskiego w Żninie, na zjeździe delegatów Centralnego Związku w Grudziądzu i na zjeździe delegatów Głównego Związku w Warszawie.

Na odbytem walnem zebraniu w dniu 8 lipca 1925 r. wybrano jednogłośnie prezesem przez aklamację kol. Kocerkę, kol. Palajowskiego tegoż zastępcą, kol. Mateckiego sekretarzem, kol. Musielewicza skarbnikiem. Jako ławników wybrano kol. H. Katorskiego, W. Fiołkę, W. Kujawskiego, E. Schmidta i W. Goncerzewicza. Do komisji rewizyjnej wybrano kolegów Piotrowskiego, Drahajma i Welca.

Chcąc dać dowód łączności i solidarności nie tylko na zebraniach ale także poza obowiązkami pracy urządziło Towarzystwo dla członków i ich rodzin jedną wycieczkę parostatkiem do Brdyujścia w dniu 9 czerwca 1927 r.

W roku ubiegłym obchodziło 2 kolegów srebrne gody małżeńskie, i to kol. Matuszewski i kol. Gończ. Zarząd był obecny na tych dwóch uroczystościach i wręczył jubilatom mały upominek.

Na każde zebranie przybyło conajmniej 60 kolegów. co jest na ilość członków naszego Towarzystwa niewystarczające.

Z powodu zagrożonej redukcji koncesyj zwołał nasz czcigodny. nigdy niestrudzony prezes okręgowy, kol. Bawarski zebranie organizacyjne wszystkich posiedzicieli koncesyj powiatu bydgoskiego. Takie zebranie odbyło się dnia 12. października 1926 r., na które przybył m. in. również prezes Centralnego Zarządu Związku p. Antoniewicz z Poznania. Zebranie to zaszczycilli swą obecnością posłowie Petrycki i Faustyniak, prezes Izby Rzemieślniczej Zawitaj i prezes konferencji Prezesów p. Czarnecki, przedstawiciele tut. prasy i przedstawiciel naszego organu fachowego „Dom Gościnny“.

Na cele dobroczynne nie szczędził Zarząd datków za poprzednią uchwałą Towarzystwa. I tak Tow. opodatkowało się na kuchnię Ludową po 2 zł. od każdego członka. Towarzystwo udzieliło pomocy dla Powstańców i Wojaków i dla ociemniałego żołnierza na gwiazdkę. Udzieliło na wniosek jednorazową zapomogę na doraźną pomoc byłemu koledze Macierzyńskiemu i żonie po ś. p. kol. Prymusowej. Pozatem udzieliło Tow. dwa razy jednorazowy datek dla Tow. Pow. i Woj. na zakup premij w celach sportowych i t. d.

Dużo zabiegów i korespondencyj załatwiał Zarząd w związku z wypowiedzeniem koncesyj niektórym kolegom, lecz nie odstraszało to Zarządu od pracy i rezultat był ten, że ci koledzy, którym koncesję wypowiedziano, otrzymali takową z powrotem i nadal pracują w swych warsztatach pracy.

Gdy fabrykanci wód mineralnych podwyższyli w kwietniu b. r. cenę za wodę sodową i lemoniadę, Zarząd stanął w obronie swych członków, protestując przeciw niesłusznemu podwyższeniu. Wszedł z tut. browarem w pertraktacje. który się do żądań Zarządu przychylił i wynik był ten, że podobnie jak Browar Wielkopolski zniżyli również i fabrykanci cenę wód mineralnych.

Najw[illegible]zego zaszczytu zaznało Tow. przez udekorowanie naszego c[illegible]godnego członka p. radcę Milcherta, orderem oficerskim Odrodzenia Polski. Towarzystwo kolegę Milcherta uczciło odpowiednio na zebraniu dnia 6 maja 27 r. Dalej, w ciągu ubiegłego roku gospodarczego wszedł nasz kol. p. Fiołka do [illegible]dy Miejskiej, zaś zasłużonego sekretarza Tow. p. Mateckiego, wybrano radcą miejskim. To też słusznie prezes Związku p. Antoniewicz na odbytym zjeździe okręgowym w Żninie w dniu 12 maja 1927 r. wyraził się bardzo chlubnie o naszem Tow., **nazywając je perłą** w naszym związku, które sprężyście i dla dobra swych członków pracuje.

W tak krótkich zarysach przedstawiłem Szanownemu Walnemu Zebraniu czynność gospodarczą Zarządu za ubiegły rok gospodarczy 1926/27. Minął znów jeden rok. Rok, który niektórym członkom przyniósł niemal najwięcej niespodzianek. Apeluję, by koledzy wreszcie zaniechali opieszałości w uczęszczaniu na zebrania. Bo każdy członek przecież jest pisemnie proszony na zebranie i raz w miesiącu na dwie godziny ze swego warsztatu pracy oderwać się może.

Szanowni Zebrani!

Obudźmy się więc z letargu i nie łudźmy się nadzieją, że niebezpieczeństwo grożące zawodowi naszemu już minęło, stańmy silnie przy naszej organizacji i przypominam tu Szanownym Ko[illegible]gom słowa naszego czcigodnego prezesa okręgowego „koledzy organizujcie się, bo tylko wspólnemi siłami możemy nasze słuszne postulaty przeprowadzić“.

To też przy końcu mego sprawozdania zaznaczyć muszę, że wobec wszystkich trudności, które przeżywaliśmy w roku gospodarczym 1926/27, nie straciliśmy jednakowoż nadziei, a przeprowadzając sprawozdanie z działalności i uzyskanego zbiorowym czynem wyniku, możemy i powinniśmy wierzyć w ostateczne zwycięstwo dobrej naszej sprawy. Wiara we własną siłę organizacji naszej i ufność w dobry wynik w samochronnych zmaganiach, niechaj będą nam zachętą i drogowskazem do dalszych wysiłków w celu wywalczenia lepszej przyszłości.

„Cześć Polsko-Chrześcijańskiemu Towarzystwu Restauratorów w Bydgoszczy“!

Ed. Matecki, Sekretarz.

Zjazd prezesów okręgu Pomorskiego Związku Oberżystów w Kartuzach w dniu 23 lipca 1927 r.

Zagaił prezes towarzystwa kartuzkiego p. Zaremba. Na samym początku obrad zaznaczył kolega p. Penkalla, prezes okręgowego Związku, iż ponieważ Zjazd został zwołany tylko przez prezesa p. Zarembę, dlatego nie może Zjazd względnie posiedzenie powziąć żadnych uchwał.

Zkolei prezes p. Antoniewicz objaśnił w dłuższym referacie położenie oberżystów w stosunku do ustawy alkoholowej i wykazał, jak się zastosować wobec tej ustawy.

Pan Piątek, delegat z Wejherowa, gorąco popiera myśl założenia osobnego Okręgowego Związku Oberżystów na okręg Kartuzy.

Nad tym punktem wyłoniła się obszerna dyskusja.

Członek Borzestowski z Kartuz jest tego zdania, że rozdrabnianie Związków nie przyniesie członkom korzyści.

Tak samo prezes Penkalla jest przeciwny zakładaniu okręgu kartuzkiego.

Pan Antoniewicz stawia wniosek, żeby głosować, czy delegaci stawiają wnioski do prezesa p. Penkalli o zwołanie posiedzenia w celu założenia okręgu kartuzkiego lub nie. Zarazem wnosi o zamknięcie dyskusji.

Delegaci są za tem, żeby założenie okręgu kartuzkiego zostało załatwione w sposób legalny.

Przy wolnych wnioskach zapytuje się członek p. Lipiński z Kartuz, jakie stanowisko zająć, gdy Urząd kontroli zażąda więcej patentów w razie kilku bufetów.

Prezes p. Penkalla wyjaśnia, że potrzeba tylko jednego świadectwa akcyzowego, choćby w jednej nieruchomości znajdowało się kilka bufetów. Dalej radzi zwrócić się prezes kolegom do Izby Skarbowej o sklasyfikowanie przedsiębiorstw restauracyjnych, żeby wiedzieć, jak drogie świadectwo wykupić, gdyż, urzędy kontroli w małych miejscowościach nie są dostatecznie poinformowane co do pobierania opłat za świadectwa akcyzowe.

Prezesowie p. Penkalla i p. Antoniewicz odpowiadają i wyjaśniają szereg kolejnych pytań członków.

Przemawiał jeszcze p. redaktor Bieliński z Kartuz i wzywał członków do jednoczenia się w Związku wzgl. Organizacji oberżystów i aby płacili punktualnie składki, gdyż tylko wspólnie mogą oberżyści coś zdziałać.

(—) J. Zaremba. **(—) Hildebrandt.**

KOMUNIKATY ZWIĄZKU.

KOMUNIKAT No. 65.

Wykaz Towarzystw należących do okręgu poznańskiego i ostrowskiego.

a) Do okręgu poznańskiego: Buk, Grodzisk, Gniezno, Kościan, Lwówek, Nowy-Tomyśl, Oborniki, Poznań, Pniewy, Pobiedziska, Rawicz, Rogoźno, Śmigiel, Swarzędz, Środa, Śrem, Szamotuły, Wolsztyn, Września, Wronki, Zbąszyń, Zaniemyśl i Leszno.

b) Do okręgu ostrowskiego: Ostrów, Ostrzeszów, Jarocin, Kępno, Pleszew, Odolanów, Koźmin, Krotoszyn i Gostyń.

Prezes: (—) R. Antoniewicz. Gen. Sekretarz: Blachaczek.



Pocieszający objaw.

Zapowiedziana przez Miejski Urząd Targu Poznańskiego Wystawa Przem. Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego, która trwać będzie od dnia 24-go września do 9-go października r. b., wywołała głębokie zainteresowanie nietylko wśród właścicieli tego rodzaju przedsiębiorstw i wśród firm współpracujących z temi gałęziami przemysłów, lecz i wśród pracowników. Jest to pocieszający objaw, który świadczy dobrze o dążnościach do podniesienia poziomu pracy wśród rzesz pracujących.

Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce wydał w tej sprawie specjalną odezwę, zapowiadając swój udział w Wystawie i nawołując swoich członków do współdziałania w tym kierunku.

Związek projektuje ogłoszenie całego szeregu konkursów dla kuchmistrzów oraz kelnerów.

Pomysł konkursów dla kelnerów uznać trzeba za zupełnie nowy i bardzo szczęśliwy. Rola służby w przedsiębiorstwie restauracyjnem i hotelowem jest jednym z najważniejszych czynników powodzenia i rozwoju przedsiębiorstwa. Nieumiejętna, opieszała i niesprawna obsługa może zniweczyć wszystkie wysiłki, podejmowane przez właściciela zakładu dla zaspokojenia wymagań swojej klienteli.

W Polsce nie posiadamy specjalnych szkół zawodowych dla kelnerów i służby hotelowej i z tej przyczyny skompletowanie personelu kelnerskiego lub hotelowego przedstawia dla każdego przedsiębiorstwa niemałe trudności. Konkursy na Wystawie w Poznaniu, do których staną jednostki fachowo wyszkolone bądź dzieki pracy zagranicą, bądź dzięki doświadczeniu zdobytemu pod kierownictwem fachowców, przyczynią się do głębszego niż dotąd zrozumienia swej roli przez służbę hotelową, a może pobudzą zrzeszenia właścicieli przedsiębiorstw restauracyjnych i hotelowych do współdziałania z organizacjami pracowniczemi w kierunku stworzenia tak niezbędnych szkół zawodowych dla służby.

Radjo na Wystawie w Poznaniu.

Każda, choćby najmniejsza restauracja, uprzyjemnia swoim gościom pobyt w lokalu muzyką w godzinach wieczornych.

Wydatek na ten cel stanowi w budżecie przedsiębiorstw pozycję bardzo poważną, częstokroć nieproporcjonalnie wysoką w stosunku do ogólnych kosztów handlowych, wszelka zaś oszczędność w tym kierunku odbija się ujemnie na wartości zespołu muzycznego, a co za tem idzie, produkcyj muzycznych.

Na fakt ten powinny zwrócić uwagę firmy radjotechniczne, które mogą wśród restauracyj, zwłaszcza mniejszych i prowincjonalnych znaleźć licznych odbiorców.

Z tego względu Zarząd pierwszej w Polsce Wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego w Poznaniu, postanowił utworzyć na tej wystawie specjalny dział radjowy, przeznaczając na ten cel jeden z większych pawilonów.

W związku z Wystawą odbędzie się w Poznaniu powszechny zjazd właścicieli restauracyj i hoteli w Polsce, co zapewnia firmom radjotechnicznym możność przeprowadzenia szerokiej propagandy na rzecz radjo wśród uczestników zjazdu.

Otwarcie Wystawy w Poznaniu nastąpi dnia 24-go września, trwać zaś ona będzie do dnia 9-go października.

Wszelkich informacyj udziela Miejski Urząd Targu Poznańskiego w Poznaniu.

W czasie od **24-go września do 9-go października rb.** odbędzie się w Poznaniu na terenie Targu Poznańskiego **pierwsza wystawa przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego.**

Da ona możność zapoznania się właścicieli i pracowników ze znacznym postępem techniki i mechanizacji pracy w hotelach, restauracjach, cukierniach kawiarniach i t. p

Wykaże źródła zakupu na artykuły, wchodzące w zakres zapotrzebowania hoteli, restauracyj, cukierni i t. d — Da również wytwórcom krajowym możność szerokiego i korzystnego zareklamowania ich wyrobów.

„Dom Gościnny“, jako organ centralny właśc. zakładów gospodnio-restauracyjnych w Polsce przeznacza

trzy specjalne ozdobne wydania wystawowe

na omówienie pierwszej wszechpolskiej wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego.

Następny numer „Domu Gościnnego“ wyjdzie w zwiększonym formacie już jako pierwsze wydanie wystawowe.

W sprawie uczniów kelnerskich.

Ustawa z dnia 2. 7. 24. r. o pracy młodocianych obowiązuje pod zagrożeniem kary wszystkich pracodawców do posyłania swych uczniów do dokształcającej szkoły zawodowej. Uczniowie kelnerscy należą do dokształcającej szkoły kupieckiej, która uwzględniając ich specjalne potrzeby zawodowe, urządziła dla nich osobny oddział. Dyrekcja szkoły zwraca niniejszem uwagę zainteresowanych PT. Szefów, jakoteż rodziców na tenże dział szkoły. Zgłoszenia uczniów należy do 27 bm. skierować do sekretarjatu Miejskiej Szkoły Handlowej — ul. Głogowska 42. I ptr., gdzie udziela się bliższych informacyj.

Z życia placówek przemysłowo-handlowych.

ZASZCZYTNE ODZNACZENIE WYTWÓRNI WIN H. MAKOWSKIEGO W KRUSZWICY.

Pośród eksponatów w Wystawie Wodnej w Bydgoszczy ogólną uwagę publiczności zwracał na siebie nadzwyczaj oryginalnie i gustownie wykonany pawilon Kujawskiej Wytwórni Win H. Makowskiego w Kruszwicy. Pawilon ten przedstawiał historyczną Mysią Wieżę z piastowskiego grodu Kruszwicy, pod murami której gościnny zarząd wytwórni częstował publiczność winami i miodem kruszwickim. Znane każdemu i słynne w całej Polsce wyroby firmy H. Makowski niejednokrotnie nagrodzone najwyższemi nagrodami państwowemi i na ten raz otrzymały zaszczytne odznaczenie w postaci Dyplomu Honorowego m. Bydgoszczy.

WARUNKI DLA INSERENTÓW i ABONENTÓW:
CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str 100 zł, ½ str. 60 zł, ¼ str. 35 zł, 1/8 str. 20 zł, 1/16 str. 10 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje inna taryfa. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań. Przy wszelkich kwestjach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu wszelkie rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200—019.